la Repubblica

Palermo

Giovedì 20 giugno 2024

La redazione
via Principe di Belmonte, 103/C - 90139 - TEL. 091/7434911 - FAX 091/7434970 - Segreteria di Redazione Tel.091/7434911 dalle ore 9.30 alle ore 21.00 Tamburini fax 091/7434970 - Pubblicità A. Manzoni& C. S.P.A. - via Principe di Belmonte, 103/C - 90139 Palermo Tel 091/6027111 - Fax 091/58905

Turismo, l'estate dei record minacciata dalla grande sete

Autobotti per gli hotel, bed and breakfast in crisi: gli operatori temono le disdette

Ogni mattina gli operatori turistici accendono i computer e sperano di non trovare cancellazioni nel programma delle prenotazioni. L'incubo siccità potrebbe allargarsi dalla Sicilia occidentale alle altre province già nelle prossime settimane, mettendo a rischio la stagione turistica 2024 che si prospetta da record grazie all'offerta di bed&breakfast e case vacanza, le strutture più colpite dalla carenza d'acqua. Per fronteggiare la crisi idrica la Regione ha convocato la cabina di regia per oggi pomeriggio a Palazzo d'Orléans. All'ordine del giorno gli interventi per mitigare l'emergenza nell'Agrigentino e nel Trapanese, i territori più colpiti dalla siccità. ● a pagina 2

di **Francesco Patanè**

La storia

"Ho mandato via l'ospite del b&b perché i rubinetti erano asciutti"

● a pagina 3

L'intervento

I parchi archeologici e la lezione di Protagora

di **Michele Campisi**

Sia chiaro, noi non siamo contro persone e nomi, purché ovviamente siano di sicura moralità e non siano oggetti di accertamento riguardanti fatti illegali. La questione che si è ripetutamente posta in questi mesi è, con più precisione, la qualifica che dovrebbe competere al dirigente di un parco archeologico in Sicilia. Motivo di una più attenta riflessione è l'ennesimo strappo alla regola del "buon senso". È stato infatti nominato alla guida del Parco Archeologico di Morgantina e della Villa Romana del Casale di Piazza Armerina, un esperto di: granicoltura, consorzi ittici, condotte agrarie, con un fortuito passaggio al museo delle meravigliose ceramiche di Caltagirone. Tutte cose di cui ha certamente brillato per capacità e magistero. Non è tuttavia un archeologo. La questione è propriamente questa. Ovvero: la politica ufficiale della cultura siciliana ha maturato la convinzione che alla guida di una struttura operativa archeologica non debba pretendersi un archeologo.

Un chiaro e efficace logicismo dovrebbe facilmente condurre, nella terra di Archimede, ad un'assai contraria opinione. Se poi volessimo parlare dell'attuale orientamento politico dei vertici nazionali e regionali, potremmo perfino osservare che, anche solo per inclinazione nostalgica, si dovrebbe ritenere buona la visione sociale del "corporativismo" quale valore delle "competenze".

Ma perché dunque obiettare sulla visione di una via "manageriale" del ruolo di questa dirigenza? Già così la definizione di "dirigente" appare lo sfoggio di una gonfia pedanteria censuaria. Si connota nel lessico proprio per la sua distanza dalle cose, definendosi come avrebbe detto Protagora, nel "non essere ciò che non è". Come se in fondo per l'organizzazione di un parco o per la geografia antica di un sistema topografico archeologico, bastasse uno che sa far di conto e organizzare il lavoro altrui. Cosa di cui non è certo la Sicilia a vantarne solide scuole. A nulla vale dunque brandire il limite di una capacità di spesa, sempre l'ovvia sequela del "fare per dover fare", a cui è naturalmente votato il "non essere" dirigenziale. Pur di vuotare le saccocce, dare incarichi, appaltare lavori — meglio dunque se futili purché visibili — val bene qualsiasi cosa.

● continua a pagina 9

Lo Svimez

"L'autonomia differenziata fermerà la crescita siciliana"

Nessuna regione italiana è cresciuta come la Sicilia, ma l'ombra dell'autonomia differenziata rischia di vanificare tutto nel prossimo futuro. Secondo l'ultimo dossier della Svimez, nel 2023 l'economia dell'Isola è cresciuta del 2,2 per cento, trainata dall'impatto delle opere pubbliche e degli investimenti con fondi statali o europei, e ancora dall'edilizia e dal turismo. Ma secondo l'istituto di ricerca, la riforma del governo Meloni può affossare la ripresa siciliana.

di **Tullio Filippone** ● a pagina 5

Verso i ballottaggi

Il campo largo non abita a Caltanissetta

di **Alessia Candito** ● a pagina 5

La scuola

La sfida dei maturandi "No alla vita da mille euro"

Aurora è appoggiata ai muri della cattedrale quando ha albeggiato da poco. Sono le 6,30 e mancano due ore all'inizio del suo esame di maturità. «Ho passato la notte prima degli esami con i miei compagni – racconta la studentessa del Vittorio Emanuele – abbiamo cantato e discusso di futuro». Ripassare no, neanche per idea. «Non sarebbe servito – dice Matteo Drago – l'ultimo giorno lo abbiamo trascorso confrontandoci su sogni e aspettative».

di **Giada Lo Porto** ● a pagina 7

Ester Pantano

"Mi ricordo lo smarrimento su cosa fare dopo"

di **Irene Carmina** ● a pagina 7

Il supplemento

Il weekend di libri, teatro e musica

Il cinema e il teatro in programma oggi

PALERMO

Inquadrando con il cellulare questi due codici potete consultare i film in programma oggi nei cinema di Palermo e del resto della provincia e gli spettacoli previsti a teatro

La siccità minaccia il turismo record Autobotti per gli hotel, in crisi i b&b

Gli operatori temono un'ondata di disdette delle prenotazioni a causa del dilagare degli allarmi per la mancanza d'acqua
Le grandi strutture ricettive si attrezzano con maxi-serbatoi e forniture idriche straordinarie. In difficoltà le case-vacanza

di **Francesco Patanè**

Ogni mattina gli operatori turistici accendono i computer e sperano di non trovare cancellazioni nel programma delle prenotazioni. L'incubo siccità potrebbe allargarsi dalla Sicilia occidentale alle altre province già nelle prossime settimane, mettendo a rischio la stagione turistica 2024 che si prospetta da record grazie all'offerta di bed&breakfast e case vacanza, le strutture più colpite dalla carenza d'acqua. Per fronteggiare la crisi idrica la Regione ha convocato la cabina di regia per oggi pomeriggio a Palazzo d'Orléans. All'ordine del giorno gli interventi per mitigare l'emergenza nell'Agrigentino e nel Trapanese, i territori più colpiti dalla siccità.

Il tamtam su Internet
La Sicilia senz'acqua è una notizia che viaggia veloce sui social e nei portali turistici specializzati. «Monitoriamo tutti i giorni i commenti e le recensioni dei clienti sulla questione acqua e fuoco – commenta l'account manager di uno dei più importanti siti internazionali – Finora non ci sono messaggi di protesta e non c'è nemmeno chi sconsiglia di venire in Sicilia. Ma la situazione può cambiare in poche ore, come è accaduto la scorsa estate con gli incendi di fine luglio». La velocità della Rete è in grado di avvisare in poche ore in tutto il mondo chi ha programmato un viaggio in Sicilia. «E a quel punto – continua il manager – soprattutto nei Paesi del Nord Europa, quello che scrivono i siti di recensioni turistiche diventa verità e cominciano ad arrivare le disdette».

Sos da Agrigento dove i rubinetti sono in funzione un giorno ogni otto E adesso timori per gli incendi estivi

La speranza è un serbatoio
Nelle grandi città le aziende dell'acqua hanno ridotto la pressione dell'erogazione e in casi estremi è scattato il razionamento per alcune ore al giorno. Questo sta limitando i danni, ma non è sufficiente a fronteggiare il caldo previsto per i prossimi due mesi e mezzo. «Nulla che non si possa bypassare con le cisterne – dice Nicola Farruggio, vicepresidente di Federalberghi Sicilia – Gli hotel hanno l'obbligo di avere una riserva idrica proporzionata alla capienza della struttura, i bed&breakfast si sono dotati di serbatoi che garantiscono acqua anche per tre giorni e le case vacanza molto spesso sono in palazzi forniti di cisterne condominiali». I più preoccupati sono i proprietari di case vacanza nei piccoli centri, i più esposti alla siccità e ai disservizi idrici.

Agrigento a secco
La crisi idrica ad Agrigento sta mettendo a dura prova il settore extra-alberghiero. In alcuni b&b del centro storico sono state cancellate le prime prenotazioni: i rubinetti erano asciutti. Il turno di erogazione è saltato, l'acqua era ai minimi termini e i turisti, una volta arrivati, sono stati dirottati verso altre strutture. Un inconveniente che rischia di ripetersi. Gli imprenditori sono preoccupati: «Doveva essere un'annata d'oro, visto che nel 2025 Agrigento sarà Capitale italiana della cultura – dicono – Invece il passaparola sulla crisi idrica può rovinare la stagione». L'acqua, se va bene, arriva ogni otto o dieci giorni. Viene dagli invasi ormai a secco, è necessario razionarla e la metà di quella prelevata si perde nelle reti colabrodo.

Trapanese, acqua ogni 15 giorni
Custonaci, Buseto Palizzolo e altri comuni del Trapanese da fine mese rischiano di avere l'acqua nei rubinetti per soli due giorni a luglio e per altri due giorni in agosto. La situazione è drammatica. A oggi le strutture ricettive, che nei prossimi 75 giorni accoglieranno più di un milione di turisti sulla costa da Mazara del Vallo ad Alcamo Marina, ricevono l'acqua a giorni alterni, con situazioni limite di un giorno ogni dodici.

A San Vito è tempo di autobotti
A San Vito Lo Capo si convive con le autobotti da sempre. «Anche in condizioni normali l'acqua arriva con le autobotti per tutta l'estate – dice Farruggio – Il vero problema per le località turistiche e i piccoli paesi sono le condizioni della rete idrica, che su 5mila litri di acqua alla fonte ne fa arrivare appena 2mila nelle case e nelle strutture turistiche». I prezzi oscillano fra i 50 e i 100 euro per un'autobotte e in una struttura di medie dimensioni ne servono almeno due alla settimana, con costi che per i clienti inevitabilmente lievitano. Senza contare che l'acqua delle autobotti spesso viene da pozzi privati che non hanno l'autorizzazione sanitaria per il consumo umano, con rischi per la salute.

Stagione record con due incubi
L'obiettivo è superare i 17 milioni di presenze in Sicilia, dopo l'annata record 2023, quando con una crescita dell'11,3 per cento l'Isola ha raggiunto i 16,8 milioni di turisti. Numeri superiori anche al pre-pandemia, attribuibili in gran parte al settore extra-alberghiero, che ha visto un aumento del 25,2 per cento rispetto al 2022. In valore assoluto lo scorso anno oltre cinque milioni di turisti hanno scelto le oltre settemila strutture alternative agli alberghi dell'Isola. «Le proiezioni ci autorizzano a essere ottimisti – conclude Farruggio – sempre che la siccità e gli incendi non rendano vani tutti gli sforzi per riportare in Sicilia i turisti».

I punti

1 Acqua ogni 15 giorni
Nell'Agrigentino e nel Trapanese (*nella foto la spiaggia di San Vito Lo Capo*) la carenza d'acqua rischia di rallentare la frequenza dell'erogazione a un giorno ogni 15 nei mesi del turismo: luglio e agosto

2 Traguardo 17 milioni
Per il turismo siciliano del 2024 l'obiettivo è superare quota 17 milioni di presenze nell'intero anno. Un ottimo risultato che potrebbe essere però minacciato dall'emergenza siccità e dagli incendi estivi

3 Settemila b&b
Quest'anno nell'Isola sono attive oltre settemila strutture ricettive non alberghiere: agriturismo, bed and breakfast, case vacanza. Nel 2023 tutte insieme hanno accolto 5 milioni di turisti

Il caso

Le Eolie in controtendenza "Navi cisterna e dissalatori l'emergenza non fa più paura"

▲ **In prima linea** Christian Del Bono, leader di Federalberghi isole Eolie

La siccità preoccupa solo in parte le Eolie. L'emergenza di un tempo, infatti, è diventata quasi normalità: «Nell'arcipelago – spiega Christian Del Bono, presidente di Federalberghi isole Eolie – il problema dell'acqua è atavico. E non è una novità. Oggi, però, devo dire che la situazione non è drammatica come in altre aree della Sicilia, come Agrigento. Qui abbiamo due dissalatori, uno a Lipari e uno a Vulcano. Quest'ultimo è in grado addirittura di superare il fabbisogno dell'isola, mentre quello di Lipari di tanto in tanto crea preoccupazioni e non è sufficiente a coprire la domanda. Da sempre, poi, ci sono le navi cisterna, fondamentali per le altre cinque isole. La stagione turistica è nel vivo e non ci sono state disdette». Lipari e Vulcano, dunque, hanno già un dissalatore. E il costo dell'acqua così prodotta è fra i due e i tre euro al metro cubo. Il Comune di Lipari, che amministra anche Vulcano, Stromboli e Ginostra, Panarea, Alicudi e Filicudi, vorrebbe installare però anche altri dissalatori. E lo stesso vale per l'isola di Salina, che comprende i Comuni di Malfa, Leni e Santa Marina Salina: «Da sempre – conclude Del Bono – siamo purtroppo costretti a fare i conti con l'emergenza e ci siamo abituati. Oggi, paradossalmente, rispetto al resto della Sicilia possiamo dire di non essere in sofferenza».
– **fabrizio bertè**

"IL SANTO"

Ogni giorno vi informiamo in modo gratuito
Ogni giorno solchiamo i mari del Telegram

EAU D'UTOPIA

LA TUA ESSENZA "QUOTIDIANA"

@ILSANTOEINCHIESA

▲ **L'estate calda** Un'immagine simbolo della siccità: la diga Rosamarina quasi a secco
A sinistra, turisti a Palermo *(foto Mike Palazzotto)*

Intervista al titolare di un bed and breakfast ad Agrigento

"Ho mandato via un ospite i rubinetti erano asciutti"

di **Giada Lo Porto**

«Ho dovuto mandare via un turista e dirottarlo verso un'altra struttura. Non avevamo acqua a sufficienza: l'ospite è arrivato, ma le scorte stavano terminando. Così ho fornito diversi numeri di telefono di colleghi che al contrario di me non erano a secco e potevano accoglierlo». Giovanni Lopez è uno dei titolari del b&b "Le cinque novelle", nel centro storico di Agrigento, a venticinque metri da via Atenea. «Non era mai accaduto – dice – Ogni giorno ci svegliamo con l'ansia che salti l'ennesimo turno di erogazione, controlliamo continuamente online. È il primo pensiero al mattino».

In allarme Giovanni Lopez uno dei titolari del b&b "Le cinque novelle", nel centro storico di Agrigento

Le prenotazioni sono in calo?
«Registriamo una flessione delle prenotazioni del 30 per cento rispetto allo scorso giugno».

A causa dell'allarme acqua?
«In gran parte sì, il passaparola sulla crisi idrica inizia a diffondersi fra i turisti e può rovinare la stagione. Gli hotel che hanno un buon approvvigionamento idrico riescono in qualche modo a farcela, le strutture più piccole sono condizionate dai turni di erogazione che saltano: sono passati da due volte alla settimana a una volta ogni otto o dieci giorni. In alcuni quartieri l'acqua arriva una volta ogni quindici giorni. Ma non è questo il modo di fare turismo».

Quando il turno salta che si fa?
«Si prega che non salti anche il successivo. È un problema che stanno vivendo tutte le strutture extra-alberghiere: nei b&b quando manca l'acqua si aiuta il turista a trovare una soluzione alternativa. Da me è accaduto. Con le scorte agli sgoccioli non eravamo sicuri che l'acqua venisse erogata in tempo utile, è arrivata una prenotazione last minute ed era troppo tardi per avvisare l'ospite che sarebbe arrivato entro tre quarti d'ora. Una volta arrivato, gli abbiamo spiegato la situazione e lo abbiamo riprotetto in un'altra struttura. Lui ha compreso, ma è chiaro che lo ha percepito come un disagio».

Come fate a gestire le prenotazioni?
«È un punto interrogativo: oggi va bene, domani non si sa. Controlliamo continuamente online il sito dell'Azienda idrica comuni agrigentini (Aica): se l'acqua c'è, accettiamo la prenotazione, altrimenti no. Nel momento in cui capiamo che l'acqua non è sufficiente, ci mettiamo in contatto con i turisti e spieghiamo il problema. Garantiamo comunque la

Qui l'erogazione è ogni otto-dieci giorni Garantisco la cancellazione gratuita

cancellazione gratuita».

Qual è il clima fra voi imprenditori del turismo?
«Viviamo una forte ansia, perché la stagione era partita bene: già a marzo le camere erano piene e ci eravamo rincuorati. Poi è arrivata la mazzata, la seconda dopo il Covid. Doveva essere un'annata d'oro, visto che nel 2025 Agrigento sarà Capitale italiana della cultura. Invece il passaparola sulla crisi idrica e l'impossibilità di garantire un servizio ottimale, non a causa nostra, può rovinare la stagione».

Agrigento però convive da sempre con le autobotti.
«Ma quest'anno siamo in emergenza, il centro storico ha una rete idrica colabrodo. Le perdite sono evidenti e frequenti in diversi punti della città, finisce in strada più del 50 per cento dell'acqua che c'è. Anche i turisti osservano gli zampilli dalle crepe sull'asfalto. Non è una bella immagine».

Come vi state attrezzando?
«Cerchiamo di ottimizzare le risorse che abbiamo. Per esempio, utilizziamo i riduttori di pressione nei rubinetti: in genere vengono erogati circa 20 litri d'acqua al minuto, con questo strumento l'erogazione è di 6 litri al minuto. Stessa cosa per le docce».

IL DOSSIER

Sicilia, rischio autonomia differenziata Allarme Svimez: "La crescita si fermerà"

L'istituto di ricerca sul Sud segnala che nel 2023 il Pil è salito del 2,2 per cento: "Merito degli investimenti pubblici" Oggi manifestazione regionale della Cgil contro la riforma Meloni-Salvini. Mannino: "L'Isola perderà 1,3 miliardi"

di **Tullio Filippone**

Nessuna regione italiana è cresciuta come la Sicilia, ma l'ombra dell'autonomia differenziata rischia di vanificare tutto nel prossimo futuro. Secondo l'ultimo dossier della Svimez, nel 2023 l'economia dell'Isola è cresciuta del 2,2 per cento, trainata dall'impatto delle opere pubbliche e degli investimenti con fondi statali o europei, e ancora dall'edilizia e dal turismo. Ma secondo l'istituto di ricerca, la riforma del governo Meloni, che consente alle Regioni di chiedere maggiore autonomia su materie come salute, istruzione, sport, ambiente, energia e trasporti, e che martedì è diventata legge dello Stato, rischia di affossare la ripresa siciliana. Lo spiega il direttore Svimez, Luca Bianchi: «Il Sud ha bisogno di investimenti e di una politica coordinata a livello nazionale, se non addirittura a livello europeo come per il Pnrr. L'autonomia è un modello opposto di frantumazione di politiche e porterà un progressivo disinvestimento nelle regioni del Mezzogiorno, deprivando del potenziale di crescita il Sud e aumentando la dipendenza dell'economia del Nord dalla Germania». Cioè, senza una politica centralizzata di incentivi pubblici e investimenti, secondo l'istituto, la Sicilia nell'ultimo biennio non avrebbe agganciato il treno di ripresa e domani rischia di perdere il terreno guadagnato.

A determinare la crescita dell'ultimo anno, che è la migliore in Italia, non sono state solo le opere pubbliche, ma anche settori come i servizi – anzitutto il turismo – le costruzioni e l'industria, che ha beneficiato della vitalità dell'area di Catania. «La crescita della Sicilia può essere letta come "effetto rimbalzo" dopo gli anni di crisi della pandemia che avevano colpito duramente la regione, ma pesa anche il turismo trainato dall'aumento delle presenze. A questo si aggiunge il settore costruzioni e un certo dinamismo nel Catanese, dove sono nate tante piccole e medie imprese che fiutano l'insediamento di grandi investimenti industriali – dice Carmelo Petraglia, professore di Economia all'Università della Basilicata e consigliere scientifico della Svimez – Sono stati determinanti gli investimenti pubblici, che in Sicilia sono stati persino più consistenti della media del Mezzogiorno. Ma soprattutto il fatto che l'anno scorso è stato l'ultimo disponibile per spendere i Fondi di coesione del 2014-2020 e quindi gli investimenti, a livello numerico, hanno avuto giocoforza un picco. È già successo nel 2015 e accade sempre nelle regioni che hanno più difficoltà nella spesa e nella rendicontazione dei fondi europei. Chiaramente, poi, bisognerà valutare come sono stati spesi questi fondi».

▲ **In piazza** La manifestazione organizzata martedì a Palermo dalle opposizioni contro l'autonomia differenziata *(foto Mike Palazzotto)*

Un'analisi che fa da contraltare alle dichiarazioni del presidente della Regione Renato Schifani: «Rilevante per la crescita anche il pieno impiego delle risorse della programmazione 2014-2020 entro il periodo di spesa previsto e i primi effetti del Pnrr – dice il governatore – la Regione siciliana, tra finanziamenti regionali ed extraregionali, ha messo in campo la massa di risorse più significativa del Mezzogiorno».

Eppure, secondo Svimez, tutto rischia di essere vanificato dall'autonomia differenziata, contro la quale la Cgil ha organizzato una manifestazione regionale a Palermo, con un corteo che parte oggi alle 10,30 da piazza del Parlamento per arrivare a Palazzo d'Orleans. All'iniziativa hanno aderito diverse organizzazioni tra le quali Arci, Anpi, Forum Sanità. «Una manifestazione contro le inadempienze del governo regionale – dice il segretario della Cgil siciliana, Alfio Mannino – ma anche contro lo sciagurato provvedimento dell'autonomia differenziata, che a legislazione invariata sottrarrà alla Sicilia 1,3 miliardi di euro».

Verso il ballottaggio

Caltanissetta, voto al veleno il "campo largo" non abita qui Tra Pd e 5Stelle scontro duro

di **Alessia Candito**

Il presidente provinciale dem addita il post di un grillino con l'aspirante sindaca di centrosinistra raffigurata a testa in giù

Che a dispetto di tentativi e tessiture regionali a Caltanissetta non ci fosse spazio per il campo largo, lo si era capito prima delle elezioni. Ma a pochi giorni dal ballottaggio, il centrosinistra nisseno è un ring. E senza neanche troppe regole.

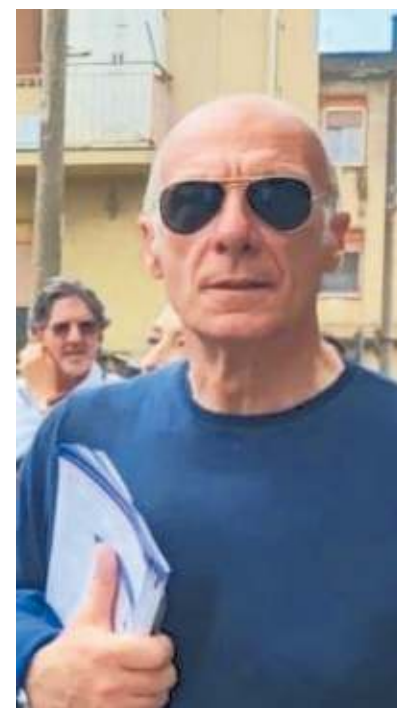
L'ultimo colpo basso lo denuncia il presidente provinciale del Pd, Massimo Arena. Della candidata sindaca Annalisa Petitto, alcuni grillini avrebbero pubblicato anche «foto che la ritraggono a testa in giù (poi rimosse in seguito alle numerose proteste e segnalazioni), degne del più buio periodo fascista». Qualche ora dopo, l'autore del post, Gaetano Faraci, si dichiara «semplice attivista 5Stelle», riduce al rango di «svista» la foto, ma ribadisce i duri attacchi a Petitto. Anche Arena modifica la nota: il riferimento ai grillini sparisce, ma la denuncia si conferma. Veleni e reciproche accuse anche.

Roma, con Elly Schlein e Conte che depongono le armi e in piazza sembrano voler gettare le fondamenta di un fronte popolare delle forze politiche e sindacali contro le destre, sembra lontana. E a Caltanissetta sono botte da orbi.

Ultimo nodo del contendere, il ballottaggio. Il sindaco 5S uscente, Roberto Gambino, è rimasto escluso. A battagliare per la fascia tricolore saranno Walter Tesauro, candidato del centrodestra, imposto anche a costo di pesanti addii dal deputato regionale di Forza Italia Michele Mancuso, e Annalisa Petitto. In città viene considerata la candidata del centrosinistra, ma lei stessa ha più volte respinto la definizione.

Uscita dal Pd sbattendo la porta, ha costretto i dem a partecipare senza simbolo in una coalizione civica con in pancia anche l'ex forzista Totò Licata, leader di "Orgoglio nisseno", e l'assessore designato Vincenzo Cancelleri, fratello di Giancarlo, uomo forte dei 5Stelle in Sicilia poi passato a Forza Italia. Passato il primo turno, a bordo ha preso Angelo Failla, che in polemica con i suoi ha corso da solo, raggranellando il 5,6 per cento.

Con lei e i dem, i grillini hanno il dente avvelenato e lo scontro sembra ormai trasceso sul piano personale. Ufficialmente – parola del coordinatore regionale Nuccio Di Paola – gli elettori 5S avranno libertà di scelta, anche perché «a rifiutare l'alleanza è stato proprio il Pd che in questa tornata elettorale si è presentato senza simbolo». Un «finto civismo» usato solo per dribblare l'obbligo di appoggiarlo, lo ha definito il sindaco uscente Gambino in una lunga lettera. Indicazioni di voto non ne dà, ma di certo non risparmia attacchi a Petitto. Il centrodestra incassa, gradisce e condivide, pezzi della base grillina meno.

▲ **Candidata del centrosinistra** Annalisa Petitto

▲ **Candidato del centrodestra** Walter Tesauro

Fuori dai giochi l'uscente 5S Gambino Di Paola: "I nostri elettori avranno libertà di scelta"

Molto oltre si è spinto invece l'attuale presidente del Consiglio comunale, Giovanni Magrì, che con un post annuncia il proprio appoggio a Tesauro, anche se, sostiene, «lo schieramento politico è molto lontano ideologicamente». Stessa professione di fede dell'avvocato Sergio Iacona, finito a sostenere Gambino al primo turno a dispetto di una lunga e convinta militanza nel centrodestra. Adesso torna all'ovile. «Una scelta di coerenza», la definisce. Almeno questa, rispondono i sostenitori di Petitto». A Caltanissetta è guerra aperta.

Birra
Beck's
cl 60
Al lt 1,58

Cono gelato panna/cacao e panna
Mancuso
gr 390
Al kg 4,59

Pasta Armando formati classici
gr 500
Al kg 1,38

Ventilatore
a piantana

Offerte valide dal 20 Giugno al 3 Luglio 2024

La sfida del popolo dei maturandi “Non vogliamo guadagnare mille euro”

Il pupazzo mascotte il dizionario della nonna e la notte di vigilia passata a cantare

di **Giada Lo Porto**

Aurora è appoggiata ai muri della cattedrale quando ha albeggiato da poco. Sono le 6,30 del mattino e mancano due ore all'inizio del suo esame di maturità. «Ho passato la notte prima degli esami con i miei compagni – racconta la studentessa del Vittorio Emanuele – abbiamo cantato e discusso di futuro». Ripassare no, neanche per idea. «Non sarebbe servito – dice Matteo Drago – l'ultimo giorno lo abbiamo trascorso confrontandoci su sogni e aspettative».

Il tema di italiano non sembra preoccuparli più di tanto. I timori, quelli profondi, sono per il “dopo”. «Che ne sarà di noi? – si domandano – abbiamo paura di non fare le scelte giuste, non vogliamo guadagnare mille euro al mese». Parlano di tutto, non dell'esame che stanno per fare. Sembrano già distanti anni luce dai banchi del liceo. Una professoressa di Piana degli albanesi regala rosari bizantini da polso. «Vi porteranno fortuna», dice.

Poi si entra e le paure, i sogni, il futuro restano fuori dall'aula. Una giovane del Cannizzaro ha portato un dizionario malconcio, non c'è neanche la copertina: «Era di mia nonna che non c'è più, ne avevo uno nuovo ma ho preferito questo». Un ragazzo del Benedetto Croce ha posizionato un'immagine della Madonna accanto al dizionario di italiano. Alle 8,30 le tracce vengono svelate: Ungaretti, Pirandello, l'elogio dell'imperfezione di Rita Levi Montalcini, il silenzio da esplorare, la guerra fredda e l'atomica, diario social fra blog e selfie. Quattro ore dopo Matteo Drago esce dall'aula, è il primo a consegnare: «Ho scelto il tema sul silenzio perché credo sia qualcosa che guarisce – dice – senza rumore senti ciò che hai dentro».

Gli studenti Maturandi del liceo Vittorio Emanuele (foto di Mike Palazzotto)

Fra le tracce più gettonate il silenzio e Rita Levi Montalcini al classico e allo scientifico, il diario social al linguistico. Ungaretti, invece, «non siamo arrivati a studiarlo». E Pirandello è «fattibile ma noioso». Di guerra fredda neppure a parlarne: «Non sono appassionato di storia», la risposta più frequente.

Un gruppo di giovani esce con la maglia di Brunori e scatta selfie da postare su Instagram. Qualcuno è venuto col costume sotto i jeans. Il telo dentro allo zaino schiacciato fra il vocabolario di italiano e merendine al cioccolato.

Chiara Lo Cascio ha optato per la Montalcini con il suo “elogio all'imperfezione”: «Siamo tutti un po' imperfetti». Lei però ha le idee chiare: «Sono già immatricolata a Chimica – racconta – ho fatto il test qualche mese fa». Al liceo di scienze umane Regina Margherita gran parte degli studenti ha scelto il testo “Profili, selfie e blog” di Maurizio Caminito. Una riflessione sul passaggio dal diario segreto ai social. «Era quello più semplice», dice Mattia Grillo. E la compagna di scuola Jalice Pina concorda: «Ci voleva uno studio più approfondito per le altre tematiche».

Al Benedetto Croce il bidello Pietro Di Grusa mostra fiero il video da 32mila visualizzazioni su Tik Tok in cui invitava i ragazzi a non lasciarsi prendere dall'ansia. «Mi hanno scritto studenti da tutta Italia ringraziandomi per le mie parole», dice.

Roberta Inchiappa, 19 anni, esce stringendo un pupazzo rosa fluo di Stitch. «È un portafortuna – dice – Nel mio testo ho paragonato il diario privato delle nostre nonne a quello social in cui tutto è sbandierato, anche i nostri sentimenti». Salvatore Milazzo ha scelto il silenzio. «Ognuno di noi deve ascoltarsi – dice – imparare a farlo migliora le relazioni con gli altri e il nostro futuro». E il tuo di futuro? «Andrò a lavorare nell'azienda di papà, ha uno scatolificio».

I volti

Matteo Drago “Ho scelto il tema sul silenzio perché credo sia qualcosa che guarisce Senza rumore ti ascolti”

Roberta Inchiappa “Ho paragonato il diario privato delle nonne a quello social in cui tutto è sbandierato”

Mattia Grillo “Il tema su blog e social era il più semplice, per le altre tracce ci voleva uno studio più approfondito”

Chiara Lo Cascio Ho scelto ‘Elogio alla imperfezione’ siamo tutti un po' imperfetti ma io ho le idee chiare”

Salvatore Milazzo “Ho scelto la traccia sul silenzio, finiti gli esami andrò a lavorare nell'azienda di papà”

L'intervista/1

Ester Pantano “Ricordo lo smarrimento su cosa fare dopo”

L'attrice Ester Pantano

di **Irene Carmina**

Pensa ancora con terrore alla prova scritta di matematica. Giugno 2008. Ester Pantano, oggi attrice, è dietro ai banchi del liceo scientifico “Leonardo Da Vinci” per sostenere gli esami di maturità. I ricordi si rincorrono: la corsa per preparare la tesina, il timore di non avere studiato abbastanza, il distacco dai compagni di scuola.

Notte prima degli esami: torni per un attimo a quel momento.

«Nessuna maratona serale a ripassare: guardai un film, “Will hunting”».

Il giorno dopo invece?

«Mi incontrai con i miei compagni fuori dal liceo. Finire gli esami fu una liberazione ma, alla fine, ripensandoci, è stato meno di quello che mi aspettavo. Come tutti gli eventi importanti della vita, li carichiamo di ansia . L'esame di matematica, però, effettivamente fu tosto».

L'immagine che conserva di quei giorni?

«Il giardino di casa mia con il tiglio a ripararmi dal sole e io china sui libri a ripetere la tesina, in una corsa contro il tempo per farmi trovare pronta».

Ci riuscì?

«Resta un senso di amarezza perché avrei potuto prepararmi meglio. All'epoca, ero una campionessa di ginnastica artistica ed ero nella squadra di atletica leggera del liceo. Tutti ori».

La sensazione, invece, di quei giorni?

«Lo smarrimento. Mi domandavo cosa sarebbe successo dopo. Servirebbe un supporto ai ragazzi per mettere a fuoco le proprie inclinazioni».

Che tema fece?

«Non ricordo, ma so quale avrei fatto ieri: la traccia su Ungaretti. Lo scelsi per il provino al Centro sperimentale di cinematografia a Roma: è un autore mi rispecchia».

> *Mi resta un senso di amarezza perché avrei potuto prepararmi meglio I ragazzi avrebbero bisogno di un supporto*

L'intervista/2

Alessio Vassallo “Presi la varicella e feci gli esami da solo”

L'attore Alessio Vassallo

di **Marta Occhipinti**

Alessio Vassallo, Cosa ricorda della sua Maturità?

«Ho quasi eliminato ogni memoria. Tranne la solitudine che provai. Una brutta varicella presa all'età di 18 anni mi impedì di affrontare la sfida dell'esame di Stato insieme ai miei compagni».

Alessio Vassallo, classe '83, attore palermitano, non ha rimosso il suo «incubo da esame di maturità», come racconta. Liceo classico, prima al Gonzaga, poi all'ex Internazionale, correva l'anno 2002 e Vassallo fece scena muta, come ricorda, dinanzi alle domande di fisica e matematica della commissione. «Non fu però l'ansia da prestazione davanti ai docenti a tenermi sveglio la notte».

Cosa fu, allora?

«La rabbia di vedere attorno a me tutti i miei compagni che festeggiavano la fine del liceo. Mentre io dovevo ancora cominciare gli esami, che furono slittati, causa varicella, a settembre. Mi presentai da solo, non potei nemmeno copiare. Non c'era nessuno in corridoio».

Che periodo fu quello per lei?

«Una stagione della mia vita difficile. Ero in cerca del mio futuro, di ciò che avrei voluto fare da grande. Mi aiutò la filosofia, Kant, che mi piaceva tanto. Non ho trovato sempre docenti capaci di trasmettermi la passione per le materie umanistiche, che adoravo. Poi, ne incontrai di bravi all'Accademia d'arte drammatica “Silvio D'Amico”, dove mi diplomai, a Roma. Forse, però l'incidente capitato durante gli esami di maturità a Palermo, segnò un po' la mia vita».

Cioè?

«Se decisi vent'anni fa di trasferirmi a Roma per inseguire il mio sogno, fu anche merito degli esami di maturità affrontati in solitudine: capii che potevo farcela anche da solo».

> *Quella esperienza però mi ha aiutato nella scelta di andare a Roma Capii che non avevo bisogno di nessuno*

CONSULENZA › DAL 2018 L'AZIENDA ASSISTE GLI IMPRENDITORI PER GESTIRE LE SFIDE DELLA TRANSIZIONE DIGITALE ED ECOLOGICA, LAVORANDO PER UN CAMBIO DI MENTALITÀ

A fianco delle imprese verso l'innovazione

«Oggi l'innovazione non è più una scelta o una passione, ma un obbligo. In poche parole, il vento è cambiato, stiamo assistendo a una grande trasformazione». A dirlo è Paolo Catalano, CEO e fondatore di Consulting for Innovation, una società di consulenza e formazione aziendale con sede a Reggio Calabria, che dal 2018 affianca le imprese e gli imprenditori nei loro percorsi verso l'innovazione. Per prepararsi alla svolta che ormai si sta compiendo, gli imprenditori possono infatti contare su professionisti preparati che offrono consulenza agli imprenditori sui nuovi mercati che si aprono nel mondo: oggi, infatti, la consulenza riveste un ruolo importantissimo proprio per lo "switch" che l'imprenditore deve compiere in tema di mentalità e di gestione. Tra gli elementi di cui oggi le aziende devono necessariamente occuparsi c'è sicuramente l'Intelligenza Artificiale: «È un argomento di cui parleremo sempre di più e che cambierà ancora una volta il nostro modo di ragionare e lavorare – spiega Catalano - Può piacere o no, ma bisogna farci i conti». Ma innovazione oggi significa anche sostenibilità, che passa dall'energia pulita all'economia circolare. Anche in questo caso, prosegue il CEO, «occuparsene o meno non è una scelta, è necessario perché lo impone il pianeta». D'altra parte, transazione ecologica e digitale sono proprio le linee direttrici del Pnrr e dei fondi strutturali, tutti aspetti su cui, però, serve innanzitutto un lavoro «nella mentalità dell'imprenditore: se non inizia a ragionare in questi termini, non solo non creerà valore, ma uscirà dal mercato. Al contrario, facendo innovazione si può fare impresa anche nei mercati più saturi».

LO STAFF DI CONSULTING FOR INNOVATION

PAOLO CATALANO, CEO E FONDATORE DI CONSULTING FOR INNOVATION

IL MERCATO OGGI

Il tessuto imprenditoriale italiano è costituito in grandissima parte dalle piccole e medie imprese, una ricchezza che, però, in un mercato globalizzato deve scontrarsi con un tipo di concorrenza diversa. «Fino a oggi – spiega il CEO e fondatore di Consulting for Innovation - la nostra forza è sempre stata la creatività, tanto che il Made in Italy è cercato in tutto il mondo. Oggi la creatività rimane un ottimo punto di partenza ma non basta più: le imprese hanno bisogno di strutturarsi e svilupparsi con nuove idee». Per farlo, c'è bisogno di un cambio di passo culturale che porti gli imprenditori a rinnovare il proprio approccio: «Innovazione, infatti, significa innanzitutto fare diversamente qualcosa che già si faceva prima e sperimentare metodi più efficienti e più sicuri. È questa la logica in cui deve entrare il professionista». In effetti, fare l'imprenditore oggi significa avere la capacità di gestire e organizzare processi, strumenti e risorse per un obiettivo, piuttosto che essere esperti del settore della ristorazione, dell'abbigliamento ecc. In tutto questo, «la consulenza ha un ruolo nel far capire all'imprenditore che ciò che lo ha fatto andare avanti fino a oggi non è più sufficiente. Il commercialista non basta più, svolge ormai un ruolo ordinario. Oggi bisogna lavorare a fianco all'imprenditore per aiutarlo, per dargli valore e non per vendergli qualcosa. Bisogna ragionare e fare dei percorsi insieme».

Il CEO Catalano: la forza del Made in Italy è la creatività ma oggi non basta, serve attrezzarsi per il futuro

UNA RIVOLUZIONE CULTURALE

Il punto di partenza di quella che Catalano definisce una «rivoluzione culturale» è la questione formativa: «Abbiamo molte specializzazioni in gestione di impresa, ma non ci sono scuole che formano la figura dell'imprenditore, che deve innanzitutto avere visione, a prescindere dai tecnici all'interno dell'azienda». Serve, insomma, anche lavorare sulla formazione già nelle scuole superiori e nelle università e «avvicinare l'impresa alla scuola per rafforzare la cultura dell'impresa e dello sviluppo e per elevare la competenza dell'imprenditore. Invece, al momento, spingiamo i ragazzi a essere tecnicamente performanti e non a capire che in ogni alunno c'è un talento».

Per informazioni
consultingforinnovation.online
info@consultingforinnovation.it

I TESORI DELL'IMPRESA › IL TEAM OFFRE SESSIONI DI CRESCITA DELLA DURATA DI SEI MESI E WORKSHOP

Prepararsi al domani con i percorsi formativi

Da oltre sei anni, l'azienda calabrese Consulting for Innovation lavora sulla formazione degli imprenditori, con il percorso formativo "I Tesori dell'Impresa" incontrando gli imprenditori per elevare le loro competenze in ambito economico – finanziario, organizzativo, di marketing e comunicazione, progettuale e non solo: «I tecnici – è l'opinione di Paolo Catalano, CEO e fondatore della società- sono un elemento prezioso per l'impresa, ma devono lavorare in sinergia con l'imprenditore». C'è poi l'importanza del concetto di squadra, in Italia ancora troppo debole: «Nel nostro paese abbiamo tantissime attività e partite iva di ditte individuali, che spingono l'imprenditore a pensare che l'impresa sia sua, quando invece è un'entità». Non solo: piuttosto che imprese fatte di manager, secondo Catalano, servono più leader e leadership, con idee in grado di trainare una squadra e una forte cultura della disciplina. «Poi c'è l'aspetto emozionale – aggiunge Catalano - hai avuto l'idea, hai le competenze, ma chi ti garantisce di ottenere il risultato? Tu, le tue emozioni il tuo coraggio, la tua perseveranza. Anche la comunicazione è importante: se ho una nuova idea oggi posso comunicarla, in poco tempo e a costi irrisori, al mondo intero. Gli imprenditori devono imparare a usare questo potere».

Nell'ultimo meeting si sono confrontate oltre 70 realtà del Sud discutendo di IA e territori

GLI INCONTRI

Su tutti questi aspetti, oltre che sull'importanza del progetto strategico e della definizione di chiari obiettivi standard, la Consulting for Innovation offre percorsi di formazione di sei mesi, in cui l'imprenditore impara anche attraverso il dialogo e il confronto. Inoltre, c'è la possibilità di seguire workshop in cui si aggregano varie imprese: «Nell'ultimo, fatto venerdì 14 giugno, c'erano 70 imprese da varie regioni del Sud – racconta il CEO dell'azienda - e abbiamo discusso proprio di queste cose: Intelligenza artificiale, creatività, importanza di essere vicini ai territori».

I VALORI

Il Sud, un potenziale polo di eccellenza

«Oggi la maggior parte dei 220 miliardi del Pnrr e dei 77 miliardi di fondi strutturali sono destinati agli enti, a favore delle imprese e in alcuni casi le agevolazioni per sviluppare processi e macchinari impattano soprattutto al Sud, con oltre il 60% della spesa», fa notare Paolo Catalano, CEO e fondatore di Consulting for Innovation. Si tratta di una grande opportunità, perché «se si ha un'impresa e un'idea innovativa adesso si può effettivamente dare vita a un progetto mettendo pochi soldi di tasca propria. È una circostanza eccezionale», dice il CEO.

«Noi siamo partiti da Reggio Calabria - aggiunge dove è più difficile far passare i concetti di innovazione che ci stanno a cuore. Ciò nonostante, cerchiamo di aiutare le imprese del Sud perché siamo convinti delle immense potenzialità inespresse che hanno. Il Sud può diventare un polo di eccellenza dell'innovazione e della sostenibilità, perché ci sono enormi risorse. Bisogna fare vedere ai ragazzi del Sud che non c'è bisogno di andare via di casa, a Milano o a Londra, ma che le ricchezze ci sono anche qui. Serve far vedere che in ogni nostro centimetro c'è ricchezza», conclude.

IL CASO

Un muro di cemento nel castello di Enna "Ha deturpato l'area"

La rivolta delle associazioni sui lavori di riqualificazione del monumento si aggiunge alla polemica sulle carenza di archeologi. "È squalificante"

di **Paola Pottino**

Una piattaforma in cemento armato, la scala e il muro alto più di due metri. Sono i lavori di riqualificazione realizzati intorno all'antico castello di Lombardia, a pianta pentagonale e torri quadrate, che sorge sul monte che domina Enna. Archeologi, associazioni, studiosi e comuni visitatori reputano la riqualificazione degli spazi esterni un vero e proprio scempio.

«L'idea iniziale del progetto per la rifunzionalizzazione dell'edificio medievale – spiega l'archeologo Sandro Amata, presidente di SiciliAntica di Enna – era quella di costruire nel secondo cortile un teatro con 5mila posti e una torre addossata alle mura con annesso l'ascensore, per un costo complessivo di 4 milioni di euro. L'idea a quanto pare è stata abbandonata, ma sappiamo che l'anello stradale intorno al castello realizzato in calcestruzzo sarà rivestito con marmo bianco di Custonaci. In pratica, avremo un nuovo Altare della patria, una sorta di mausoleo dove deporre il cadavere del castello».

Anche Italia Nostra afferma il proprio dissenso sul cantiere di restauro. «Chiediamo l'intervento dell'assessore regionale dei Beni culturali – dice Leandro Janni presidente regionale di Italia Nostra – con una doverosa azione ispettiva».

Nella fase di verifica, Angelo Di Franco, alla guida della soprintendenza di Enna, ha ritenuto opportuno bloccare la costruzione della torre così come nei prossimi giorni assicura che verrà demolito il muro che al momento copre parte del prospetto dell'edificio.

«L'immissione di migliaia di metri cubi di calcestruzzo e infine la rifinitura, con tanto di marmo bianco di Custonaci – lamentano gli archeologi di Sicilia Antica – oltre a rappresentare una pesante intromissione di materiali estranei alla natura dei luoghi, cambierà l'aspetto di tutta l'area, compromettendola per sempre».

Il soprintendente promette la demolizione dell'opera

La polemica sui lavori del castello si aggiunge a quella sulla nomina di un agronomo alla guida della Villa del Casale. Architetti, agronomi, ingegneri, laureati in Scienze politiche potranno anche essere dirigenti competenti con ottime capacità manageriali, ma il problema, secondo gli archeologi, è che non hanno mai fatto un concorso per i ruoli tecnici dei beni culturali.

Dal 2000 in Sicilia non si fanno concorsi per archeologi. Ne sa qualcosa Andrea Gennaro, che dopo la laurea, la scuola di specializzazione e il dottorato, per tre volte alla settimana, da Catania è costretto ad andare a Reggio Calabria dove lavora. «Sono molti i siciliani che lavorano come archeologi fuori dalla Sicilia: Fabrizio Sudano, ad esempio, direttore del museo di Reggio è di Lentini, il direttore del museo di Cagliari, Francesco Muscolino, è di Taormina. Quello che è scandaloso è che non solo non ci sono archeologi alla guida dei parchi, ma non esistono neanche nelle soprintendenze».

Una carenza che potrebbe compromettere la tutela dei luoghi. Ne è convinto Marco Correra, presidente regionale dell'Associazione nazionale archeologi: «Così rischiano di essere sacrificati in nome di scelte politiche – dice Correra – con il pericolo di non trasmettere correttamente la nostra eredità alle future generazioni».

«Purtroppo si tratta della punta di un iceberg, di una scelta politica che vede gli archeologi sempre più assenti negli organici della Regione, soprattutto nelle soprintendenze – aggiunge Ghiselda Pennisi, vice presidente dell'Ana – squalificando, in questo modo, il lavoro degli archeologi».

Ma perché un architetto non dovrebbe saper gestire un bene culturale? Se lo chiede l'architetto Angelo Di Franco, a capo della soprintendenza di Enna. «Capisco la polemica sugli agronomi – dice – ma gli architetti rappresentano le uniche professionalità capaci di progettare e dirigere in materia di beni culturali».

I luoghi
La Villa del Casale di Piazza Armerina guidata da un agronomo
A sinistra, il castello di Lombardia

L'intervento

I parchi archeologici e la lezione di Protagora

di **Michele Campisi**

→ *segue dalla prima di cronaca*

Questa la chiamano: Valorizzazione. Il Valore è invece quel semplice sostantivo che definisce un'entità qualsiasi, misurata su diverse scale di risorse anche non propriamente materiali. Nella cultura, di cui i beni archeologici sono parti fondanti, il valore predominante è appunto quello CULTURALE. Questa convinzione si consolida nel leggere quali sarebbero poi i soggetti monumentali di cui si occupa il direttore del Parco. I musei di Enna e di Aidone, le aree di Morgantina, Pietraperzia, Troina, Calascibetta e tante altre, tra le quali la malcapitata Villa del Casale di Piazza Armerina. Si avverte nettamente, nello spirito di questo nostro tempo la perdita di ruolo del passato. Appare ricercato solo nell'accezione utilitaristica del presente. Chi si occupa delle sue cose è visto come un chierico di cui diffidare. La Villa del Casale di Piazza Armerina, con le esecrabili condizioni di abbandono, è solo la punta di un ghiacciaio sommerso. Un po' ovunque le esperienze crescono sconfortandoci nell'assioma che devono portare una redditività monetaria. Le risorse, anche economiche, si raggiungono felicemente tuttavia con la ricaduta sul più largo territorio. Misurarlo nell'effetto di una azione intrapresa non ha alcun senso ed ha spesso il solo risultato di portare l'ingovernabile concentrazione turistica su aree delicate come il Teatro di Siracusa ed altri pochi siti. Libretti di carta patinata plurilingue, squallidissime di sintesi elementari, alimentano l'immagine, il "marker" turistico che ne veicola il luogo. Immagine dietro alla quale non vi è nulla. Ecco dunque sorgere un'idea "geniale" la costruzione di una trovata spettacolare che, con buona pace dei suoi organizzatori, nell'entertainment system dura soltanto lo spazio di una settimana. E poi? più nulla! Il nulla a cui del resto basta poco per dirigere il "non essere di ciò che non è".

L'autore è segretario generale di Italia Nostra

Oscar
1965
DOLCEZZA INFINITA
VIA MARIANO MIGLIACCIO, 39 - PALERMO / T. 091 091 682 2381 / OSCAR1965.IT /
VISUALYA.COM

▲ **Chi resta e chi va** Traoré, in partenza: il prestito non è stato rinnovato. Sotto, Insigne in bilico Nella foto grande, Lucioni che piace allo Spezia

Più partenze che arrivi Il Palermo di Dionisi rinuncia a big e giovani

Via di sicuro Marconi, Kanuric, Henderson, Mancuso, Traoré, Coulibaly Anche l'Empoli fra i pretendenti di Brunori. La Sampdoria cerca Stulac

di **Alessandro Geraci**

Qualcosa si muove dopo il pressoché certo rinnovo di Segre fino al 2027, ma siamo appena all'inizio. Il Palermo del futuro resta un cantiere aperto. Un continuo viavai che De Sanctis, a braccetto con Dionisi, dovrà dirigere con sapienza per creare un gruppo di nuove prospettive che possa identificarsi con le ambizioni di un City Group intenzionato a puntare alle stelle. Il diktat è «fare meglio dell'ultima stagione», così da imporsi in un campionato che si preannuncia infuocato e duro per le varie forze in gioco ai nastri di partenza, un mix di compagini rodate e abituate alla B che si uniscono alle retrocesse dal massimo torneo, vogliose di tornare subito grandi.

Il neo-direttore sportivo interverrà, quindi, su più fronti, con l'obiettivo di risolvere le criticità e riportare equilibrio in vari frangenti, tra calciatori che non rientrano più nei piani e altri che potrebbero presto salutare per nuovi lidi o avventure. In mezzo, possibili rinnovi e qualche addio anticipato per chi non ha convinto del tutto. Un universo da gestire. Ma intanto c'è chi è stato tagliato sicuramente fuori dal progetto.

Quasi certo il rinnovo di Segre fino al 2027 Gomes, uscito come Aurelio dalla lista under, dice di volersi guardare intorno

Gli addii di Marconi e Kanuric per la scadenza dei rispettivi accordi erano praticamente scontati. A questi si aggiungono coloro cui non è stato rinnovato il prestito: Henderson e Mancuso (che piacciono alla Samp) hanno reso a sprazzi e tornano rispettivamente all'Empoli e al Monza. Troppo alta la richiesta per Traoré (10 milioni) del Milan, mentre Coulibaly ha avuto a che fare con diversi infortuni e rientra senza sussulti alla Salernitana.

Via tutti (o quasi) per un Palermo che presto potrebbe cambiare totalmente volto e dove nessuno è al sicuro. Se da una parte Jacopo Segre, il più prolifico tra i centrocampisti rosa — insieme a Ranocchia — sembra rappresentare il futuro dopo aver concluso positivamente il dialogo, dall'altra rimangono in bilico diverse pedine il cui destino è tutto da decifrare. A prescindere dalle scadenze dei contratti, imminenti o meno. Leo Stulac conosce Dionisi con il quale ha già vinto in passato, ma ciò non sembra garantirgli un posto fisso. Su di lui è piombata la Sampdoria, stimolata dal nuovo responsabile dell'area tecnica Pietro Accardi. Da chiarire anche la posizione di Gomes, di proprietà dei rosanero per altre tre stagioni, che aveva annunciato tramite il suo agente di volersi guardare intorno.

▲ **Vendesi bomber** Matteo Brunori in partenza verso un club di serie A

Il francese, insieme al terzino Aurelio, è uscito dalla lista under e il Palermo potrebbe valutare un profilo ancora più giovane ma maggiormente offensivo come Hasa della Juve Next Gen, in grado di agire anche sulla trequarti e di realizzare qualche centro in più (Gomes è a quota zero).

In ottica "esperienza" ci sarebbe Mazzitelli del Frosinone, ma su di lui è piombato con forza il Parma. Per Brunori aumentano ogni giorno le pretendenti: adesso ci sarebbe anche l'Empoli a proporgli il salto di categoria tanto voluto. Si era parlato anche di club cadetti (Sassuolo, Pisa, Brescia), ma la prospettiva della A potrebbe fare la differenza e sbloccare il valzer delle punte, con il Palermo che per sostituire il capitano punterebbe a pezzi pregiati (Lapadula, Coda) e ad altri di sicuro avvenire (Esposito, richiestissimo) realizzando una discreta plusvalenza.

E Insigne? Su di lui è stato fatto un investimento e toccherà a Dionisi decidere se potrà essere utile alla causa, magari osservandolo in ritiro a Livigno. Problematiche colpiscono anche la difesa che ha incassato una marea di gol: la metamorfosi potrebbe arrivare attraverso un asse di mercato con lo Spezia.

Per l'attacco decisive le scelte del capitano Per sostituirlo ancora in pole position Coda Lapadula ed Esposito Il rebus Insigne

Aurelio sembra essere un obiettivo di D'Angelo, così come Lucioni che cerca maggiori garanzie e Soleri, desideroso di diventare attore principale dopo parecchio tempo nelle retrovie.

Il Palermo invece, dopo aver ceduto nel recente passato Mateju proprio ai bianconeri, a sua volta avrebbe messo gli occhi su Nikolaou (1998) che potrebbe essere una contropartita. Sempre nella retroguardia ci sarebbe Buttaro tra i partenti e rimane da capire come agirà Pigliacelli, che ha smentito saluti dati per certi, dopo la probabile investitura a titolare in porta di Desplanches. Insomma, tanti piccoli fili che formano una matassa, ma sciolto il primo nodo (Brunori?) tutto verrà in discesa.

LA DISFIDA › LE DIFFERENZE CHIAVE TRA DUE ICONE CULINARIE MONDIALI

Pizza napoletana e pizza americana: Un confronto di gusti e tradizioni

La pizza è uno dei piatti più amati al mondo, ma ci sono notevoli differenze tra la pizza napoletana e quella americana, che riflettono le diverse tradizioni culinarie e le preferenze regionali. Questo confronto tra le due varianti della pizza esplorerà le differenze chiave tra la pizza napoletana e quella americana, dalla base alla preparazione, ai condimenti e al significato culturale.
Uno dei principali elementi distintivi tra la pizza napoletana e quella americana è la base. La pizza napoletana è famosa per la sua base sottile, cotta in un forno a legna ad altissima temperatura. La pasta è realizzata con farina, acqua, lievito, sale e olio d'oliva. La lievitazione lenta conferisce alla base una consistenza leggera e un sapore caratteristico di lievito.
D'altra parte, la pizza americana è notoriamente più spessa. Ci sono variazioni regionali, come la pizza stile New York con crosta sottile e flessibile o la pizza stile Chicago deep-dish con una crosta spessa e bordi alti. La pasta americana è spesso arricchita con olio o burro per ottenere una consistenza più morbida.
La preparazione della pizza napoletana è un processo artigianale altamente regolamentato. La base è stesa a mano per ottenere uno spessore uniforme e deve rispettare determinati standard per essere considerata autentica. Gli ingredienti, come pomodori San Marzano, mozzarella di bufala e basilico

fresco, sono di alta qualità e l'assemblaggio è semplice ma accurato.
La pizza americana, invece, offre maggiore flessibilità creativa. La base può essere laminata o tirat, e gli ingredienti possono variare ampiamente a seconda delle preferenze personali. Mentre alcune pizzerie americane seguono rigorose linee guida nella preparazione, altre sperimentano con condimenti e combinazioni audaci.
Le differenze nei condimenti sono evidenti. La pizza napoletana è spesso condita con pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio d'oliva, sale e talvolta peperoncino. La semplicità degli ingredienti consente ai sapori naturali di brillare, creando una

Confronto tra pizza napoletana e americana: base, condimenti, cottura, significato culturale

combinazione di freschezza e delicatezza.
La pizza americana offre una vasta gamma di condimenti, con una maggiore enfasi su formaggi vari e carni. Si possono trovare pizze con tonnellate di mozzarella, pepperoni, salsicce, pancetta e persino condimenti insoliti come il pollo al barbecue o l'ananas. Le dimensioni più grandi delle pizze americane consentono di aggiungere più ingredienti e sperimentare con combinazioni di gusto audaci.
La cottura è un altro aspetto cruciale. La pizza napoletana è cotta in un forno a legna riscaldato a oltre 400°C (800°F) per un periodo molto breve, spesso meno di un minuto. Questa cottura veloce conferisce alla pizza una crosta sottile e croccante, con un centro soffice e leggermente gonfio.
La pizza americana è cotta a temperature più basse, generalmente tra i 200°C e i 260°C (400°F e 500°F), per un periodo di tempo più lungo. Questa cottura più lenta e a temperature più basse produce una crosta più spessa e un centro più cotto. La pizza deep-dish di Chicago richiede addirittura una cottura più prolungata, spesso oltre mezz'ora.
Oltre alle differenze culinarie, la pizza napoletana e quella americana hanno significati culturali distinti. La pizza napoletana è considerata un'autentica icona della cucina italiana, rappresentando la tradizione culinaria italiana e la maestria artigianale. La sua storia risale a secoli fa e ha un legame profondo con la città di Napoli.
La pizza americana, d'altra parte, riflette la diversità e l'innovazione culinaria degli Stati Uniti. Con la sua capacità di adattarsi a una vasta gamma di gusti e preferenze, la pizza americana è diventata una parte intrinseca della cultura alimentare americana e una delle opzioni di cibo da asporto più popolari.

PIZZA & SCIENZA

La magia della chimica e della cottura

La preparazione della pizza è una combinazione affascinante di scienza e arte culinaria. La chimica degli ingredienti, come la fermentazione del lievito che crea la base soffice e leggera, è cruciale. La lievitazione lenta sviluppa la struttura della pasta e il calore del forno completa il processo, creando una crosta croccante e saporita. La distribuzione uniforme del calore durante la cottura è fondamentale per ottenere una pizza perfetta. La pizza è un esempio sorprendente di come la scienza si intrecci con la cucina, creando un piacere gastronomico che combina precisione chimica con sapore irresistibile.

Palermo

Venerdì
Sabato
Domenica

la Repubblica

Giovedì
20 giugno
2024

Weekend

Il "Piano day" per Pollini

Maestro e allievo

Domani gli allievi del Conservatorio protagonisti
a pagina 17

Com'è frizzante Gershwin

Il coro

Una scena di "Lady be good" al teatro Massimo
a pagina 19

Cinema

1

"Anna"
Al Rouge et Noir domani alle 20.30 il regista Marco Amenta presenterà il suo nuovo film Anna, premiato a Venezia 2023.

Teatro

2

Shakespeare
A Villa Filippina il teatro Libero da domani a domenica alle 21 mette in scena "Romeo e Giuietta"

Mostre

3

Libri antichi
Domenica alle 18 al Museo Mandralisca di Cefalù si apre la mostra "Percorsi di carta"

Il festival

Taobuk, via col giallo "Sicilia in tv senza cliché"

Intervista a Cristina Cassar Scalia che presenta il suo nuovo romanzo stasera in piazza a Taormina e parla della sua protagonista Vanina "Il mio modo di pensare il personaggio non cambia dopo la serie"

di **ELEONORA LOMBARDO**
alle pagine 14 e 15

▲ **La scrittrice** Cristina Cassar Scalia stasera ospite di Taobuk alle 21 in piazza IX Aprile. A destra il teatro antico di Taormina

L'intervista

Cassar Scalia "La Sicilia in tv ora è senza cliché"

Si apre Taobuk: la scrittrice presenta il nuovo giallo 'Il castagno dei cento cavalli' "La mia Vanina con la serie non è cambiata"

di ELEONORA LOMBARDO

In prima nazionale Cristina Cassar Scalia presenta a Taobuk, stasera alle 21 in piazza IX Aprile, a Taormina, "Il castagno dei cento cavalli" (Einaudi), nono libro con protagonista la "vicequestore" Vanina Guarrasi, stavolta alle prese con una donna brutalmente assassinata in luogo molto speciale, il castagno millenario che si trova nel territorio di Sant'Alfio, sulle pendici est dell'Etna, un albero tutelato, premiato e recintato da un'imponente cancellata: «Uno dei primi problemi che ho dovuto gestire è stato capire come far ritrovare un cadavere sotto il castagno eludendo la recinzione, ma dopo aver escogitato un modo plausibile per farne trovare uno dentro la carrozza del Senato ho pensato che ci sarei riuscita anche stavolta», dice Cassar Scalia.
In questa nuovo capitolo della saga, i lettori troveranno una Vanina che pian piano si apre di più alla sua famiglia, alla sorella per esempio, ma soprattutto avrà un ruolo centrale, ancor più che le altre volte, il commissario Patanè «perché questo delitto non si può risolvere con le indagini tecnologiche di polizia, devi lavorare alla vecchia maniera e devi essere abituato a ragionare per venirne fuori. E in questo Patanè è imbattibile».

Il romanzo inizia con una Sicilia in fiamme che ricorda gli incendi dell'anno scorso: quanto la cronaca influenza la sua scrittura?
«In questo caso molto. L'anno scorso mentre la Sicilia bruciava, l'aeroporto di Catania era chiuso, erano in fiamme la discarica di Bellolampo e la riserva dello Zingaro, ho vissuto un momento talmente drammatico che ho pensato che avrei dovuto raccontare tutto in un libro, affinché se ne parlasse. E l'ho voluto come incipit».

È una caratteristica del giallo mediterraneo utilizzare la trama poliziesca per raccontare la società. Quanto è importante per lei?
«Il passato che ho voluto dare a Vanina è stata la scelta ben precisa di fare riferimento all'antimafia palermitana, al post stragi, una cosa che va raccontata e ricordata sempre. Volevo che Vanina fosse strumento per raccontare dall'interno le dinamiche tra mafia e antimafia. Vanina scava sempre nel passato e trova addentellate ai suoi delitti questioni sociali importanti. In "Sabbia nera" volevo raccontare la Catania della fine degli anni '50, lo sventramento del quartiere di San Berillo. Ne "L'uomo del porto" sono tornata all'epoca delle comuni quando ci fu l'avvento catastrofico dell'eroina. E anche in quest'ultimo caso la vicenda si intreccerà a qualcosa di cui vale la pena di tornare a parlare».

Le identità: cosa risuona in lei a proposito del tema di Taobuk e in relazione al clima socio-culturale che stiamo vivendo?
«A me il termine identità fa pensare a tutte le sfaccettature dell'individuo che compongono l'unicità di ognuno di noi, intendo il tema in modo molto intimo, personale. Riguarda noi stessi, ognuno di noi ha un'identità che è formata da tutte le contraddizioni, le sfaccettature e le sfumature del carattere, della storia che ha avuto e che poi compongono la propria irripetibile identità».

A proposito di identità, mentre lei scriveva quest'ultima storia andava in onda la serie tv tratta dai suoi romanzi: è capitato che la Vanina televisiva interferisse con la Vanina della sua scrittura?
«Nei miei libri non ho mai descritto Vanina, i miei lettori non sanno se è bionda o rossa, quanto è alta, sanno solo che ha gli occhi grigi. Ognuno se l'è immaginata come voleva, quella televisiva ha un volto ben preciso. Alcuni lettori si sono trovati in sintonia, altri l'avevano

"Il castagno" in piazza

"Il castagno dei cento cavalli" (Einaudi) di Cristina Cassar Scalia si presenta stasera alle 21 a Taormina in piazza IX Aprile nell'ambito del festival letterario Taobuk. L'autrice dialogherà con Elvira Terranova

immaginata diversa. D'altronde la Vanina televisiva arriva dopo otto libri. Neanche io ho dato una faccia alla mia Vanina, ad altri personaggi sì. Mi è successo che la Vanina televisiva facesse capolino, ma il mio mondo di Vanina è rimasto quello che era prima della tv».

Come si immerge nel mondo di Vanina?
«Ho un rapporto costante con Vanina, spesso mi capita di intercettare delle cose e di pensare come le interpreterebbe lei o cosa farebbe in determinate situazioni.».

La Sicilia e il cineturismo, qual è la spinta propulsiva che cinema e fiction ispirati a romanzi stanno dando alla Sicilia?
«Penso che la Sicilia stia vivendo una seconda chance, è stato un processo lungo che ha portato all'esplosione della Sicilia senza i luoghi comuni che l'avevano infestata. È cominciato tutto conMontalbano. Oggi Vanina ha portato l'attenzione su Catania, per me è importante ottenere questo senza avere creato una Catania da cartolina, ma descrivendo una città vera. Mi piace raccontare le sue contraddizioni e quando mi dicono "veniamo a Catania perché ho letto il suo libro" mi fa molto, molto piacere».

Il programma

Il premio a Pomodoro

Al via oggi a Taormina la XIV edizione di Taobuk , il festival ideato e diretto d Antonella Ferrara che quest'anno si dedica al tema delle "Identità". Al Palazzo Duchi di Santo Stefano alle 12 **Antonella Di Bartolo** presenta "Domani c'è scuola" testimonianza della sua esperienza di preside allo Sperone. Alle 16 lectio di **Matteo Collura** sui *Promessi sposi* nello immaginario collettivo italiano. Alle 18 in piazza IX Aprile **Luciano Violante** si confronta con il tema della fine attraverso "Ma io ti ho sempre salvato" (Bollati), mentre alle 19 nel giardino del palazzo Duchi di Santo Stefano **Piergiorgio Odifreddi** parlerà di "C'è del marcio in occidente" (Raffaello Cortina). Alle 20 a Casa Cuseni conferimento del Taobuk award a **Arnaldo Pomodoro.**

L'appuntamento

Violante riflette sulla fine

"Quando Sciascia chiese di Gor'kij a un ex terrorista"

▲ **L'ex presidente** Luciano Violante alle 18 a Taormina

Luciano Violante oggi a Taobuk presenta "Ma io ti ho sempre salvato. La maschera della morte e il nomos della vita" (Bollati Boringhieri), riflessione sul senso della vita e della morte mentre infuriano guerre, naufragi e si teme il collasso del pianeta. «I nostri tempi sono attraversati dalla morte. È di questi giorni la notizia dell'ennesimo naufragio al largo di Lampedusa, le guerre in corso, siamo circondati dalla morte. Una riflessione va fatta perché l'identità del presente è plasmata sulla morte, sull'indifferenza nei confronti della morte. Leggo quotidianamente il termina "abbattere" usato in modo indiscriminato per palazzi ed esseri umani. Questo è emblematico della svalorizzazione della persona umana».

Ma c'è una differenza nel condurre la riflessione sul morte dal punto di vista individuale e collettivo? «Quello che dico io è che il problema delle generazioni presenti non è pace e guerra, ma vita e morte. Bisogna fare manifestazioni per la vita e contro la morte che sono i temi delle persone. E le persone devono contare di più ».

Nella sua Medea, la Sicilia aveva un ruolo determinante. «Ho lavorato tanti anni in Sicilia, dall'assassinio di Pio La Torre fino al 1996, quasi venticinque anni. Conosco molto bene generazioni di ragazzi e ragazze che adesso sono diventati grandi e occupano posti di responsabilità. Il problema di questa regione sono le classi dirigenti, con molto rispetto, classi dirigenti scelte dagli stessi siciliani. Io sono stato compagno di banco di Sciascia in commissione per il terrorismo. Dovevamo sentire un pentito e lui mi chiese: "Ma tu che domande hai fatto?" e io gli passai il foglietto con le domande tipiche da inquisitore: le armi dove le avete trovate, che strada facevate, a che ora uscivate, cose così. E lui mi disse "Le solite domande da sbirro". Quando il pentito fu interrogato e fu il turno di Sciascia lui iniziò: "Conosce "La madre". con riferimento al libro di Gor'kij? Risposta del pentito "La madre di chi?". Domanda: "Conosce Gor'kij?", risposta "Non faceva parte dei nostri". Dovemmo intervenire per dirgli che i terroristii leggevano fumetti e giornali porno. Ecco, quell'interrogatorio di Sciascia è la mia dimensione della Sicilia e dei siciliani». **– e.lo.**

La scheda

"Ma io ti ho sempre salvato" di Luciano Violante (Bollati Boringheri) alle 18 al Palazzo Duchi Di Stefano

La rassegna

Da Baricco a Di Pietrantonio ecco "Scenari"

A Modica prende il via lunedì 24 con "Abel" e si articola fino al 28 luglio

di **ANDREA G. CERRA**

Il ritorno di "Scenari. Lo sguardo e il racconto", terza edizione del festival letterario a Modica, organizzato dalla Fondazione Teatro Garibaldi e dal sovrintendente Tonino Cannata, insieme alla Mondadori Bookstore di Piera Ficili, in programma nei weekend dal 24 giugno al 28 luglio. La città di Salvatore Quasimodo sarà luogo privilegiato del confronto con alcune firme del giornalismo e della letteratura contemporanea, a partire dall'apertura straordinaria di lunedì 24 giugno: Alessandro Baricco sarà in dialogo sul suo ultimo romanzo "Abel" (Feltrinelli) con Mattia Insolia. Seguirà un fine settimana con i libri Rizzoli: venerdì 28 giugno Paolo Mieli analizzerà "Il secolo autoritario", sabato 29 giugno sarà la volta di Valentina Romani col suo libro d'esordio "Guarda che è vero", e domenica 30 giugno di nuovo alle 21 Giovanni Grasso condurrà il pubblico tra le pieghe di un rapporto impossibile con il romanzo "L'amore non lo vede nessuno".

Un lungo cartellone che prosegue il 4 luglio con Sigfrido Ranucche svelerà il dietro le quinte della professione di reporter con "La scelta" (Bompiani). Sabato 20 luglio Donatella Di Pietrantonio racconterà "L'età fragile" (Einaudi), il suo ultimo romanzo dedicato a tutte le donne sopravvissute alla violenza.

Tanti ospiti per un percorso di partecipazione culturale nella città iblea, sino al gran finale di domenica 28 luglio con l'attore Luca Bizzarri, che con la sua verve ironica presenterà la carrellata dei nostri tic contemporanei con "Non hanno un amico" (Mondadori). Tutti gli incontri si svolgeranno alle 21. L'illustratore Giovanni Robustelli ha concentrato il progetto grafico di quest'anno seguendo la grammatica del segno, suo riferimento artistico.

Modica riconferma così la sensibilità verso il panorama culturale nazionale e internazionale, e apre le sue porte agli autori che hanno impreziosito l'agenda del 2024.

Le iniziative

Festa della musica omaggio a Pollini e i Beatles riletti

Domani il "Piano day" al Conservatorio con una maratona dalle 15 fino alle 22
La Sinfonica suona i Fab Four in piazza

di GIGI RAZETE

▲ **Il luogo**
L'Orchestra sinfonica siciliana in piazza Politeama: domani saranno eseguite canzoni sulla pace

La rassegna di Partanna

Il Festival musica e parole di Partanna prende spunto da un laboratorio condotto da Gigi Borruso (*foto*) sulle difficili scelte della adolescenza per dare vita al lo spettacolo *Con le mie ali*, in scena alle 21 del 23 luglio nel sito archeologico di Partanna con Pamela Villoresi.

Tancredi e Clorinda

A inaugurare il Festival musica e parole, nel sito archeologico di Partanna sarà Il *Combattimento di Tancredi e Clorinda*, il capolavoro di Claudio Monteverdi del 1624 che andrà in scena l'8 luglio alle 21. L'Ensemble sarà diretto da Ignazio Maria Schifani (*foto*)

La Festa della musica 2024, celebrata in tutta Europa, in Sicilia vede l'attenzione dei conservatori concentrata soprattutto sulla figura di Maurizio Pollini, scomparso lo scorso marzo: il grande pianista viene ricordato con due omaggi dello Scarlatti di Palermo e del Toscanini di Ribera. Il "Piano Day" organizzato dal conservatorio palermitano prevede domani pomeriggio una maratona musicale che inizia alle 15 e termina alle 22 in cui i migliori talenti dei corsi pre-accademici e accademici si alternano contemporaneamente nelle sale Sollima e Ferrara in una continua esecuzione di brani tratti dall'immenso repertorio pianistico ma con una particolare attenzione a Chopin, di cui Pollini era considerato massimo interprete (via Squarcialupo 45, domani dalle 15, ingresso libero su prenotazione). Allo Scarlatti è ancora vivo il ricordo dell'incontro che Pollini, in occasione del memorabile concerto su Chopin tenuto al Teatro Massimo nel novembre 2017, ebbe con gli studenti del conservatorio ai quali il grande artista aveva saputo trasmettere tutta l'emozione di una musica intesa come ragione di vita e di tensione verso l'assoluto.

In contemporanea al teatro comunale L'Idea di Sambuca di Sicilia (Agrigento) alle 19 ha inizio la rassegna di musica pianistica che il conservatorio Toscanini di Ribera ha intestato a Maurizio Pollini e nel corso della quale i migliori allievi terranno a battesimo il nuovo pianoforte messo a disposizione dallo stesso conservatorio (corso Umberto I 34, ore 19, ingresso libero).

Sempre domani in piazza Ruggiero Settimo, l'orchestra e il coro di voci bianche della Sinfonica, sotto la direzione di Riccardo Scilipoti, celebrano la doppia ricorrenza del solstizio d'estate e della festa della musica inaugurando il cartellone estivo con uno speciale concerto dedicato a classici dei Beatles, tra cui *She loves you*, *Lady Madonna*, *Penny Lane* e *Michelle*, ma eseguiti secondo le bizzarre partiture del compositore slovacco Peter Breiner, ovvero nell'antica forma del concerto grosso, alcuni nello stile di Händel altri in quello di Vivaldi (ore 21, biglietto 10 euro, ridotto abbonati e studenti 5 euro). Il programma è completato dalla prima esecuzione di "A peace pop songbook", parata di celebri canzoni che inneggiano alla pace: *Over the rainbow* che una sedicenne Judy Garland cantava nel film "Il mago di Oz" del 1939, *What a wonderful world*, epitaffio di Louis Armstrong, *Imagine* di John Lennon, *Hallelujah* di Leonard Cohen e *Heal the world* di Michael Jackson. Le canzoni sono legate da intermezzi composti da Alberto Maniaci.

Sabato 22, infine, a Cinisi si svolge uno speciale concerto-laboratorio intitolato "Da Scarlatti a Poulenc" coordinato da Franco Vito Gaiezza e Franca Di Giorgi che vede coinvolti studenti e docenti del conservatorio Toscanini alle prese con strumenti antichi e moderni presenti nella variegata collezione dell'Atelier Casiglia (via SS. Madonna di Trapani, ore 11, ingresso libero).

Il concerto

Be bop siciliano per Cafiero e il suo quartetto

Il batterista all'Unìco hotel con Bonafede, D'Anna e Leveratto "Suoniamo le mie composizioni dell'album "Vitti 'na strada"

«Conosco i miei compagni da una vita e con loro ho suonato infinite volte ma questo quartetto è la prima volta che ci vede uniti tutti assieme». Stasera ad accompagnare i tamburi di Mimmo Cafiero nel secondo appuntamento della *Jazz Summer Season* che il Tatum Art ha organizzato nei giardini con vista sul golfo di Mondello dell'Unìco boutique hotel sono il sax tenore di Stefano D'Anna, il pianoforte di Salvatore Bonafede e il contrabbasso di Piero Leveratto: una classica formazione che alla tradizione fondante del jazz, quella del *mainstream*, sa regalare la spiccata sensibilità mediterranea che accomuna tutti i suoi membri (via Piano Gallo 36, Mondello, ore 20,30 e ore 22, ingresso da 20 euro incluso drink, info e prenotazioni 091.7723506, 339.7236001).

«Si tratta, quindi, di un quartetto allo stesso tempo antico e nuovo – dice il batterista – con cui voglio festeggiare l'uscita del disco "Vitti 'na strada", da domani presente su tutte le piattaforme digitali. Album anch'esso antico e nuovo perché era stato pubblicato nel 2008 su cd ma in pochissime copie e senza alcuna distribuzione ufficiale. Stasera ne anticipo alcuni brani in una scaletta tutta di mie composizioni, tra cui *Domani è domenica*, *Cip & Ciop*, *'U panaru*, *Pippo*, *Canzone zigana* e *Blob*, che eseguiamo zigzagando tra be bop, melodia, richiami alla canzone siciliana e accesi giochi poliritmici».

> *Conosco questi musicisti da una vita ma è la prima volta che ci ritroviamo tutti e quattro assieme Il mio disco esce nelle piattaforme*

In realtà alcuni celebri standard Cafiero li ha pure preparati, come *After you've gone*, successo di Armstrong, ma li tirerà fuori solo per eventuali bis. Stasera, inoltre, prende il via il ciclo "Aperitivi in classica" che alle 18,30 viene inaugurato dal pianista Leo Scicolone. – **g.r.**

▲ **Il batterista**
Mimmo Cafiero

Il musical

Gershwin in blue fiaba deliziosa

Al teatro Massimo "Lady be good" in un allestimento spumeggiante

di **MARIO DI CARO**

Bastano le prime note dell'ouverture per fare apparire idealmente, come per magia, il marchio di fabbrica dell'autore: George Gershwin, basta la parola, e subito lo spettatore vene catapultato nell'atmosfera effervescente della New York anni ruggenti. Quei song così orecchiabili, così ritmati, sono la colonna sonora ideale della *Big Apple* che fu, tutta party, drink, amori e dollari, tanto che la sensazione è che prima o poi compaia persino Francis Scott Fitzgerald con l'inseparabile Zelda.

Eccolo "Lady be good", il musical di George e Ira Gershwin che martedì sera ha debuttato con successo al teatro Massimo nell'allestimento del Teatro de la Zarzuela di Madrid, messo in scena in modo impeccabile da Emilio Sagi che crea un tessuto spumeggiante forte dell'apporto del coro e del corpo di ballo del Massimo, e diretto con tempi serrati da Timothy Brock.

La storia è presto detta: due fratelli (l'opera fu scritta per Fred Astaire e sua sorella Adele) si ritrovano per strada, sfrattati e al verde: lei, Susie, incontra un barbone destinato a diventare miliardario, lui, Dick, pensa di consultarsi con un avvocato maneggione, Watkins, che subito escogita il matrimonio d'interesse con la ricca Josephine benché il giovane sia innamorato di Shirley. Dal party in cui si tessono le trame si passa all'hotel Robinson dove Susie deve interpretare il ruolo di una vedova ereditiera di lingua spagnola per sgraffignare una ricca commissione ma il suo Jack Robinson, diventato erede della fortuna familiare, la chiede in sposa e allora tutte le caselle delle coppie possibili vanno al posto giusto.

Musical tutto charleston e paillettes, "Lady be good" sciorina il delizioso repertorio di Gershwin, a cominciare da "The man I love", il song che fu tagliato, oltre alla canzone del titolo e "Little jazz bird" che sfocia nel tip tap di Ryan Heena. Perfettamente calati nella parte gli interpreti, da Matt Blaker e Rhiannon Chesterman, interpreti frizzanti di Dick e Susie, a Ian Virgo (l'avvocato Watkins) a Will Richardson (il giovane Robinson). Nel cast anche Celia Graham come Josephine Vanderwater e Ashley Cavender, alias Estrada.

Il corpo di ballo diretto da Jean-Sebastien Colau fa la sua figura nelle coreografie di Nuria Castejòn che attraversano l'intero spettacolo, la scena essenziale di Daniel Blanco passa dalla vetrata liberty che identifica il periodo storico al salotto delle festa (ma siamo sicuri che non esiste un metodo più comodo della forza di braccia per spostare i divani?) fino all'hall dell'albergo mentre i costumi ricchi di colori di Jesus Ruiz riproducono accessori che fanno tanto charleston. Buono il ritmo della regia che coordina una cinquantina di artisti in scena, e formula leggera con brio vincente. Un esperimento felice, insomma, per vederlo c'è tempo fino al 25, pubblico contento e plaudente.

▲ **La scena**
In alto un momento di "Lady be good" (foto R. Garbo)

Il laboratorio
Cuticchio e Rosalia

Mimmo Cuticchio torna in cattedra nella sua città, alla Città dei ragazzi, con un laboratorio aperto a tutti e ispirato a Santa Rosalia, dal 2 al 5 luglio (15,30-18,30). Il 6 luglio alle 17,30 cunto sulla storia della Santuzza.

59 STAGIONE
TEATRO GRECO DI SIRACUSA

DAL **10 MAGGIO**
AL **14 LUGLIO 2024**

AIACE

Sofocle
Regia di Luca Micheletti

FEDRA Ippolito portatore di corona

Euripide
Regia di Paul Curran

MILES GLORIOSUS

Plauto
Regia di Leo Muscato

HORAI Le quattro stagioni

Regia di Giuliano Peparini

ROBERTO BOLLE & FRIENDS

Enzo Cucchi, Triscele, 2024